

## ABSTRAK

**Fadil Cilvani, Nim : 6123 10 006 “Uji Organoleptik Tingkat Preferensi Konsumen Terhadap Dua Jenis Kemasan Tempe” dibawah bimbingan Marleni Limonu dan Ardiyanto Saleh Modjo.**

Tujuan kajian ini untuk mengetahui dan mempelajari ujiorganoleptik Tingkat Preferensi Konsumen Terhadap Dua Jenis kemasan Tempe. Proses pengolahan tempe yaitu Penyiapan Bahan, Pencucian, Perendaman selama 24 jam, Perebusan, Pendinginan, pencampuran semua bahan, pengemasan dan Pemeraman selama 2 sampai 4 hari. Kajian ini menggunakan perlakuan pengemasan tempe dengan dua factor yaitu plastik dan daun pisang. Faktor tersebut dianalisis menggunakan metode uji mutu organoleptik meliputi tekstur, warna, aroma, dan rasa. Uji rganoleptik tersebut menggunakan 14 panelis semi terlatih, dengan menggunakan kuesioner terdiri dari 5 skala. Dan tingkat kesukaan terdiri dari 1 = sangat tidak disukai, 2 = tidak disukai, 3 = disukai, 4 = sangat disukai, dan 5 = paling sangat disukai. Data hasil penelitian menggunakan uji statistik sederhana (*Microsoft Excel*) untuk melihat rata - rata tingkat kesukaan terhadap dua jenis kemasan tempe. Dari hasil uji *microsoft excel* di dapatkan hasil ada perbedaan tetapi tidak seknifikan terhadap dua perlakuan tersebut.

**Kata Kunci :** *Kemasan Tempe, Tingkat Preferensi, Konsumen*